

Die Kaffeebeutel für unterwegs

Hamburger Firmengründer Beata und Chris Bahr bringen handgebrühte Spezialität aus Biobohnen auf den Markt

WOLFGANG HORCH

HAMBURG :: Die Geschäftsidee stammt aus dem Urlaubsgepäck von Freunden. Von einer Asienreise brachten Beata und Chris Bahr ein Mitbringsel mit, das ihr Leben verändern sollte. Als Einzelportion verpacktes Kaffeepulver, das in einem Filterpapier steckt. Heißes Wasser drauf – und der Kaffee ist zum Trinken bereit. „Wir sind viel gereist und wollten auch unterwegs guten, frisch gefilterten Kaffee trinken“, sagt Beata Bahr. Die beiden Othmarschener machten sich auf die Suche. „In Deutschland und ganz Europa gab es so ein Produkt nicht“, sagt Beata Bahr. Eine ideale Ausgangsbasis für ihren beruflichen Neustart. Zumal sie die Produkte aus Asien geschmacklich nicht überzeugten. Sie ahmten das Geschäftsmodell nach, gründeten ihre Firma Life is you! und wollen nun mit ihren Kaffeebags mit gemahlene Biobohnen durchstarten.

„Wir laufen jetzt mit dem Produkt auf den Markt. Die Art der Zubereitung ist völlig neu“, sagt Chris Bahr. Wer die Kaffeebags das erste Mal anwenden will, muss daher in der Tat ein wenig Zeit mitbringen, bis das Prinzip durchdrungen ist. Zunächst muss eine Aluminiumverbundfolie aufgerissen werden, dann wird der Kaffeefilterbeutel entnommen, ebenfalls aufgerissen, die beiden Papiergriffe ausgeklappt und in den Becher gehängt. Kochendes Wasser oben drauf – und fertig ist der frisch gebrühte Kaffee.

Für Hotels sind Kaffeebags ideal. Auf den Zimmern sollen sie dort bald neben Teebeuteln stehen.
Firmengründer Chris Bahr

In der Bioinsel in Harburg wird das Produkt seit einigen Wochen bereits vertrieben. „Zwei bis drei Packungen werden derzeit pro Woche verkauft“, sagt Chris Bahr. Ohne großen Marketingaufwand sieht das Ehepaar dies als Erfolg an. Vor einigen Tagen nahm der Eppendorfer Delikatessenladen RuBios die Kaffeebags ins Angebot auf. Über Amazon kann die koffeinhaltige Ware auch direkt bei Life is you! bezogen werden. Die Japanologin und der promovierte Biochemiker hoffen, auch bald bei Edeka gelistet zu werden. Der größte deutsche Lebensmittelhändler habe bereits eine Produktprobe angefordert. Auch mit zwei Hotels habe es gute Gespräche gegeben. „Für Hotels ist es ideal. Neben den Teebeuteln sollen auf den Zimmern auch unsere Kaffeebags stehen“, hofft Chris Bahr und will jetzt verstärkt Kunden werben. 2000 Boxen möchte das Ehepaar mittelfristig pro Monat absetzen, also insgesamt 10.000 Kaffeebags. Die Hamburger Sparkasse (Haspa) überzeugte das Geschäftsmodell, sie gewährte einen Gründungskredit im mittleren fünfstelligen Bereich.

Der potenzielle Kundenkreis ist riesig. Der Kaffeemarkt in Deutschland ist der drittgrößte weltweit. 149 Liter des schwarzen Heißgetränks hat jeder Deutsche im vergangenen Jahr im Schnitt getrunken. Damit trinken die Deutschen mehr Kaffee als Wasser und



Beata und Chris Bahr halten Becher mit ihren Kaffeebags: Heißes Wasser drauf – und fertig ist das Getränk. Foto: Jürgen Joost

Bier. Mit 294.100 Tonnen und einem Marktanteil von knapp drei Vierteln bleibt der Filterkaffee die klassische Zubereitungsart in deutschen Küchen und Büros. „Gerade Singlehaushalte, Gelegenheitskaffeetrinker und Lifestyle-Konsumenten kaufen verstärkt Kaffee in Einzelportionen“, sagt Britta Zietemann, stellvertretende Hauptgeschäftsführerin beim Deutschen Kaffeeverband in Hamburg. Die Kaffeebags stuft sie eher als Nischenprodukt ein, sagt aber auch: „Es könnte einen Markt für sie geben.“

Generell wird portionierter Kaffee immer stärker nachgefragt. Im vergangenen Jahr wurden in der Bundesrepublik mit Marktführer Nespresso an der Spitze 10.000 Tonnen in Kapseln und damit 16 Prozent mehr als im Vorjahr verkauft. „Es scheint, dass Kapseln ein Lifestyle-Gefühl vermitteln“, sagt Zietemann. Bei den Pads stieg die abgesetz-

te Menge um 2,6 Prozent auf 31.800 Tonnen.

Das Ehepaar Bahr, das Ende vergangenen Jahres ihre Manufaktur in einer Garage in Bahrenfeld einrichtete, siedelt ihr Produkt aber qualitativ oberhalb von Kapseln und Pads an. Das wirkt sich auch im Preis aus. Fünf Portionen stecken in einer Pappbox für 4,49 Euro. Umgerechnet 90 Cent kostet damit ein (für 300 Milliliter Wasser empfohlener) Becher Kaffee, bei Kapseln Nespresso werden für eine Tasse Kaffee knapp 40 Cent fällig.

Die Arabica-Bohne für die Bahrs wird in den Berghängen der mexikanischen Sierra Madre angebaut und von Kleinbauern indianischer Abstammung handgepfückt, die sich in einer Kooperative zusammengeschlossen haben. In einer Hamburger Biorösterei werden die fair gehandelten Biobohnen dann geröstet, „auf traditionelle Art“, sagt

Chris Bahr. 20 bis 25 Minuten bleibt der Kaffee in der Rösttrommel. Bitterstoffe und die häufig Sodbrennen verursachende Chlorogensäure würden so aus der Bohne entweichen, Aromastoffe sich bilden. Der Wissenschaftler hat während seiner Tätigkeit an der Hamburger Universität bei einem Forschungsaufenthalt in Costa Rica selbst auf einer Kaffeeplantage gearbeitet und die Bildung von Aromastoffen untersucht. Die lange Röstung sei auch einer der großen Unterschiede zu dem Kaffee in Kapseln und Pads. „Diese bestehen aus Industriekaffee, der maximal drei Minuten geröstet wird“, sagt Chris Bahr. Zudem würde bei Kapseln und Pads das Wasser unter Druck schnell durch das Kaffeepulver gepresst. Für Beata Bahr geht der Geschmack dann aber verloren: „Kaffee muss Zeit haben, damit sich die Aromastoffe im Kaffee entfalten können.“